



Siedlerpost Juni 2026

Verein der Siedler und Eigenheimer „Heidenstücker“ e.V.
E-Mail: mail@heidenstuecker.de Homepage: www.heidenstuecker.de



Große Ereignisse werfen ihre Schatten voraus...

Das Orgateam ist am Schwitzen und organisiert, was das Zeug hält!

WALDFEST
03.-05.07.2026

Freitag 18:00 Uhr Festbeginn – es ist angezapft
Flammkuchen, Grill und Pommes warten auf euch
18:30 **RUMBACH**
20:00 **PARTY INSIDE**

Samstag 18:00 Uhr Festbeginn – der Grill ist heiß, dazu
gibt es Pommes und Schlappen
20:00 **SOUNDAFFAIR**

Sonntag 10:00 Festbeginn Familientag – mit Maultaschen,
Grill, Pommes und Chicken Nuggets
10:30 **Akkordeon Gruppe Berghausen**
ca. 12:30 **Bands der Musikschule IN TAKT**
Ausklang ab 16 Uhr

Auf dem Festplatz hinter dem
Siedlerheim Hohlohstrasse 100

**WALDFEST
FAMILIENTAG**
10:00 Uhr Festbeginn
05.07.2026

Stationen zum
Punkte sammeln
für eine
Überraschung

Dosen-
werfen

Basteln

Häufburg

Sackhüpfen

Freiwillige
Feuerwehr

Rallye

Kinder-
schminken

Auf dem Festplatz hinter dem
Siedlerheim Hohlohstrasse 100



Unser Backes wird nochmal am 27.06.2026 und am 25.07.2026 angeheizt. Im August ist Sommerpause!!
Wir haben für euch das Faultierbrot-Rezept aus der Zeitschrift „Brot“ auf der nächsten Seite. Ergänzung mit Sonnenblumen- oder Kürbiskernen – ein Gedicht!

Bauer Hans aus Kandel

ist am 27.06.2026 ab 10:00 Uhr auf dem Festplatz.



Flohmarkt am Sonntag, den 12.07.2026



von 12:00 – 16:00 Uhr

Aufbau ist ab 11:30 Uhr

auf dem Festplatz hinter dem Siedlerheim,
Hohlohstr. 100, 76189 Karlsruhe

Alle Stände sind vergeben.

Wir freuen uns auf euch!

Faultierbrot-Rezept



Tipp
0,1 g Frischhefe entspricht der Größe eines Reiskorns.
Anstelle von Dinkelmehl kann auch Weizenmehl 550 verwendet werden, dann mit etwa 20 g Wasser weniger.

Vom ersten Schritt bis zum fertigen Brot mögen gut und gerne 26 Stunden vergehen. Aber der wirkliche Aufwand liegt bei etwa 15 Minuten. Die Zutaten werden vermisch und dann lässt man den Teig in Ruhe vor sich hinfermentieren. Dabei entwickelt er ganz ohne Zutun hohe Bekömmlichkeit und viel Aroma. Einfacher geht Lecker nicht.

Zutaten

- ▶ 200 g Dinkelmehl 630
- ▶ 200 g Weizenmehl 1050
- ▶ 200 g Weizenmehl 550
- ▶ 420 g Wasser (kalt)
- ▶ 0,1 g Frischhefe
- ▶ 12 g Salz

- Die Hefe mit einem Schneebesen mit dem kalten Wasser verrühren.
- Die Mehle und das Salz in das Hefewasser geben und mit einem Löffel oder von Hand gut miteinander vermischen.
- Den Teig 18-24 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen. Wenn sich das Volumen schon vorher sichtbar verdoppelt/verdreifacht hat, einmal kräftig dehnen und falten.
- Vor dem Backen den Teig einmal kräftig dehnen und falten, dann rundwirken und in einem bemehlten Gärkorb 30 Minuten mit Schluss nach unten zur Gare stellen.
- Den Teigling aus dem Gärkorb stürzen und im gut vorgeheizten Backofen bei 250°C, fallend auf 230°C, bei Ober-/Unterhitze mit Dampf 45 Minuten backen. Den Schwaden nach 10 Minuten ablassen ■

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Weizen, Dinkel

Triebmittel: Hefe

Teigkonsistenz: bindig

Zeit gesamt: 20-26 Stunden

Zeit am Backtag: 1,5 Stunden

Backzeit: 45 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 230°C
nach 10 Minuten

Schwaden: beim Einschließen,
nach 10 Minuten ablassen

Stand der Renovierungsarbeiten: Rückseite Siedlerheim im Bereich der Toiletten.
Bis zum Waldfest soll es fertig sein...



*Eure Redaktion für
den Juni
Alexandra und Yasmin*